40e Année. — Tome LXXVIII N° 2016 Paris, 16 Février 1933

REVUE DE VITICULTURE

LA SITUATION ET LES PRIX DE REVIENT EN VITICULTURE (1)

Monsieur le Directeur,

Si mon titre peu envié de viticulteur sinistré me fait apprécier avec quel esprit d'équité vous attirez une bienveillante attention sur les vignobles méridionaux, amoindris et souvent anéantis par les calamités climatériques et cryptogamiques, je me plais également à constater avec quelle précision vous soulignez les causes qui ont déprécié cette année la qualité des vins du Midi.

Récoltés sous un ciel inclément, vous reconnaissez que le doute qui les accompagne ne leur vaudra que des prix commerciaux qui ne compenseront pas les dépenses à l'hectare et conduiront à la ruine et à la mévente.

Mais si, là encore, nos deux façons d'apprécier la situation se conjuguent, permettez-moi de ne plus vous suivre dans les chiffres qui appuient votre interprétation, et de vous exposer en toute franchise les objections qu'a fait naître chez moi la lecture de votre rapport dont la portée sera d'autant plus grande que tout le monde rend hommage à l'autorité qui s'attache à votre nom et à votre grande compétence.

Alors que la question du prix de revient est de plus en plus à l'ordre du jour dans l'agriculture et qu'elle vient de faire l'objet d'une étude sérieuse par M. Henry Girard au Congrès de Lyon, on se demande pourquoi vous n'envisagez que les dépenses de culture et passez sous silence les charges qui pèsent sur les viticulteurs.

Cette surprise augmentera certainement chez ceux qui connaissent le canevas si bien conçu et si complet que la *Revue de Viticulture* a publié le 12 mai 1927 pour permettre de déterminer les charges de la production viticole.

On reste alors perplexe, lorsqu'on constate que vous énoncez un chiffre de fr. 6.000 tout en prenant la précaution de préciser qu'il ne s'agit que de dépense de culture et que ce chiffre est souvent dépassé. Et l'on se demande pourquoi vous soulignez les plus faibles dépenses et prenez des cas d'exception. Je n'en veux pour preuve que celles données par la presse à la date du 10 juin 1932 par M. Armand Audibert, vice-président du Syndicat professionnel des petits viticulteurs de Béziers ; il envisage une propriété de 5 hectares et se place par conséquent bien dans le cadre de ceux que l'on veut défendre.

Eh bien, ses frais atteignent 30.000 francs, soit 6.000 minima par hectare, précise-t-il, et il ajoute : indépendamment des frais d'exploitation, il y a lieu de tenir compte des frais supplémentaires ci-après : Assurances sociales, qu'on ne peut chiffrer qu'en fin d'année, entretien des immeubles ruraux, du

(1) Notre directeur a reçu d'un grand viticulteur de la plaine vauclusienne la lettre suivante, que nous reproduisons sans commentaires, en réponse critique à la note, et non au rapport, présentée par M. P. Viala à l'Académie d'agriculture et reproduite dans notre numéro 2.004 (24 novembre 1932). — (N.D.L.R.)

matériel vinaire ou autre, amortissement de ces immeubles et matériel, amortissement de la bête de trait, intérêt du capital terre et immeubles ruraux qu'on peut fixer à 5 ou 6 % étant donné les emprunts que des viticulteurs sont quelquefois obligés de faire à des taux usuraires, intérêts des avances pour faire venir une récolte, etc.

Je vous donne tous ces détails pour vous faire bien apprécier les progrès réalisés en matière de comptabilité par la petite propriété qui voulait jusqu'ici l'ignorer.

Et pour être complet, je vous donnerai la fin de l'exposé :

...C'est après avoir déduit ces frais des « gains incertains » qu'on peut fixer le bénéfice réel, s'il existe, que réalise le viticulteur du Midi.

Le viticulteur du Midi qui ne peut exploiter que la vigne est un joueur malgré lui ; un joueur à carte forcée. Alors qu'un commerçant peut réduire ses frais en cas de crise, lui, dès que les vendanges sont finies, est obligé de dépenser pour faire venir une nouvelle récolte, cela avant d'avoir vendu celle qui est en cave. Il vit toute l'année dans l'incertitude, dans l'angoisse, se demandant si ses vignes ne subiront pas les dégâts de la gelée, la grêle, les inondations, le Mildiou, l'Oïdium, les ravages des insectes, etc.... s'il aura une récolte en rapport avec ses débours et son souci, et enfin s'il pourra vendre son vin à un prix rémunérateur. »

Au lieu d'adopter comme dépense à l'hectare un chiffre minimum, n'auriez-vous pas mieux défendu les intérêts de la viticulture en citant une somme maximum ?

Vous n'auriez fait ainsi que suivre l'exemple donné par le commerce qui attire fréquemment l'attention sur des frais importants que de nombreux négociants ont réduit sérieusement en recourant à une organisation appropriée. Et vos chiffres auraient été d'autant plus appréciés qu'on veut actuellement prouver, ce qui est vrai, que les charges de la viticulture métropolitaine sont beaucoup plus élevées que celles de la viticulture algérienne et que beaucoup de viticulteurs n'ont pas oublié les éléments qui nous ont été apportés par la *Revue de Viticulture* qui indiquaient les chiffres de 7.650 à 8.100 pour cette colonie. Vous me direz qu'il s'agit là de frais d'exploitation et non de dépenses de culture, mais je vous répondrai que ce qui reste en mémoire, ce sont les chiffres cités et non les considérants qui les accompagnent. Je vous ajouterai que ce chiffre de fr. 7.000 est susceptible d'être énoncé par des colons, puisqu'un de mes amis m'écrivait, à la date du 28 avril 1928, « j'ai au moins 7.000 francs de frais par hectare, sans tenir compte des intérêts ».

Lorsque vous parlez de la situation critique d'une propriété de 40 hectares, vous ne doutez pas, j'en suis certain, que les déboires grandissent avec l'importance du domaine et qu'aux calamités diverses s'ajoutent les lois socialistes qui les ont sérieusement éprouvés. Et là encore les conséquences sociales joueront davantage, car le personnel employé étant plus nombreux que dans la petite culture, ils iront grossir le nombre des chômeurs et n'en seront que plus malheureux.

Un hasard me met sous les yeux un article paru dans le *Temps* du 22 no-

vembre sous la signature de M. Lucien Romier qui expose certaines impressions ressenties dans un voyage qu'il vient de faire en Amérique. Il rapporte certaines appréciations d'un économiste auquel il avait demandé de lui exposer ce que souhaitent les fermiers de l'Ouest ; cet article se termine ainsi : « Pas plus en industrie qu'en agriculture, nous n'accepterons le nivellement social par le bas qui résulterait de l'entrée des marchandises provenant de pays pauvres et surpeuplés. Le nivellement par le bas, c'est la formule du communisme. »

J'estime qu'une tendance à unifier les prix par en haut servirait mieux l'intérêt général.

Répondant à votre timide allusion à l'injustice de la loi du 4 juillet 1931, ceux qui ont eu l'honnêteté d'en faire l'essai loyal, sans faire état des conseils donnés par ceux qui ne la supportaient que peu ou prou, vous diront que cette injustice est criante, et que si on ne la modifie pas, malgré les promesses faites, dans le sens d'une application plus générale, nombreux seront les viticulteurs ruinés à brève échéance et sans profit pour les autres, car la viticulture est un bloc dont les éléments seront fatalement un jour ou l'autre tous heureux ou malheureux.

En ce moment, nous prenons largement sur nos économies, mais elles seront vite absorbées car la vente des titres dépréciés augmente nos pertes de 50 % et nous ne pourrons reconstituer de réserves, car lorsque nous dépasserons la production de 100 hectos qui peut seule nous donner un bénéfice susceptible de compenser nos pertes, la taxe au rendement, le blocage, la distillation viendront annihiler nos efforts, ainsi que l'a fort bien exposé M. Audibert, petit viticulteur.

Traitant le péril algérien qui augmente tous les ans, vous effleurez à peine « le contingentement », question brûlante d'actualité et qui semble pouvoir se résoudre de moins en moins par la conciliation. C'est cependant la seule méthode qui puisse être acceptée et discutée par le Parlement, mais qui n'a paraît-il aucune chance d'aboutir. Telle est du moins l'opinion des parlementaires qui assistaient à une des dernières manifestations viticoles dans le Sud-Est et qui n'hésitaient pas à dire qu'un tel projet ne trouverait pas à la Chambre 70 à 150 voix, tandis que le sénateur Brugnier exposait que l'heure des manifestations calmes, mais imposantes était arrivée. Quels résultats atteindrons-nous ? C'est l'inconnu, mais n'oublions pas que la faim fait sortir le loup du bois.

Ne devons-nous pas craindre que l'Algérie ne ruine la Métropole ? Mais n'y arrivera-t-elle pas sans s'être mise également sur la paille ? On ne peut en douter et il est à redouter qu'elle ne le comprenne pas.

Je regrette également que vous traitiez de façon identique l'Algérie et la plaine méridionale en frappant sans réticence ses hauts rendements. Pourquoi apporter votre quote-part à l'avilissement du Midi qui est toujours représenté entaché des péchés d'Israël, et ne trouve aucun défenseur à la Chambre, alors que le Centre est âprement défendu par ses représentants ? N'oubliez pas que les lois sont trop souvent dirigées, contrôlées et qu'en condamnant les hauts rendements, c'est le Midi seul que vous atteignez puisqu'il n'en existe pas ailleurs... M. Barthe l'a reconnu lui-même lorsqu'à la Société des Viticulteurs de

France il a exposé que si, finalement, on ne descendait pas au-dessous de 400 *hectos*, c'était pour ne pas toucher certains départements et acquérir le vote de leurs députés en faveur de la loi.

Et si l'Amérique doit rouvrir ses frontières aux vins français, les vins de coteaux, de préférence, devront être vinifiés et concentrés en vue de cette exportation, alors que nos vins de plaines aux petits degrés, mais à degrés suffisants pour donner satisfaction à une nombreuse clientèle, auront un rôle de premier plan à jouer : permettre par des ensembles judicieusement opérés par le commerce, l'emploi de nombreux vins de coupage produits par les coteaux et inutilisables pour une consommation sur table tels qu'ils sont produits par la nature.

Les vins alcooliques et charnus des coteaux sont solidaires des vins frais et fruités de nos plaines. Les deux se complètent, ils sont indispensables l'un à l'autre.

La doctrine qui consiste à apprécier la qualité du vin par son facteur alcool nous mènerait certainement, si elle progressait, à une réduction de consommation, car pour les consommer et en réduire le prix, il faudrait nécessairement faire intervenir le mouillage sur table.

Le jour où on aura tué nos petits vins par le discrédit qu'on ne cesse de leur jeter, nous aurons revalorisé les vins du Centre qui manquent de soleil et sont fréquemment des vins anormaux qu'on soigne par le sucre.

Et puisque je parle de la région du Centre, je ne serai pas le seul à être surpris que vous ne l'ayez pas nommée et ayez omis la critique des vins de noahs produits par des vignes à grands rendements qui donnent un vin détestable dans les vignobles des bords de la Loire.

On ne parle plus que de cépages de qualité, sans les préciser et sans établir surtout le prix de revient des vins qu'ils produiront. Le prix est cependant le facteur essentiel de la consommation, celui qui les prime tous, car si en vins fins il y a plus de buveurs que de connaisseurs, c'est encore bien pis dans les vins de consommation courante.

Dans le *Temps* du 15 novembre 1932, vous aviez pu lire ce qui suit et qui a trait au « Bourgogne Australien ». L'un des représentants de ce commerce a déclaré au correspondant du *Morning Post* : « La majorité des vins coloniaux manquent de vinosité. Ils sont pour la plupart lourds, plats et sans bouquet, mais leurs défauts ne sont remarqués que par un nombre décroissant de personnes, car la génération de ceux qui peuvent apprécier un bon vin est en voie de disparaître. »

En traitant des lois viticoles, un auteur ayant été amené à s'occuper des vins de coteaux et de plaine, définit ainsi la qualité alors qu'il vient de parler des vins de plaine : « Ils sont différents des autres, voilà tout... La qualité d'un vin n'est pas uniquement le fait d'une lourde constitution et la meilleure qualité est encore celle qui permet d'en boire beaucoup avec plaisir. »

Faites un essai, mettez sur une table de restaurant des bouteilles contenant un vin de Corbière bien constitué, qui sera réellement un bon vin et autant de

bouteilles d'un Aramon bien vinifié, et vous jugerez quel sera le mieux apprécié du consommateur.

Ne boit-on du vin dans les cafés de Lyon que parce qu'on y sert généralement un Beaujolais, ou un vin du même type qui se boit facilement ?

Pourquoi boit-on du vin au café dans le Centre et dans les régions de Tours, Nantes, etc... et n'en boit-on pas dans le Midi ? Vous le savez aussi bien que moi.

Veuillez m'excuser de vous avoir aussi longuement soumis certaines réflexions qu'a fait naître votre rapport. Elles sont aussi celles de nombreux viticulteurs de plaines et je souhaite qu'elles trouvent près de vous l'interprétation que nous réclamons de vous.

Agréez, etc...

G. G...,
viticulteur, Vaucluse.

LES GRANDS FROIDS DE L'HIVER 1928-1929 ET LE VIGNOBLE DE LA SUISSE ROMANDE

Les basses températures constatées en janvier 1933, dans le vignoble, nous incitent à reproduire l'intéressante étude du Dr Faës, de Lausanne, publiée à la suite de l'hiver très rigoureux de 1928-1929.

(N. D. L. R.)

Par la sévérité et la persistance des températures basses, l'hiver de 1928-29 a occasionné dans l'ensemble de l'Europe des dommages extraordinaires.

Sans doute les hivers de 1889-1890, 1890-1891, 1892-1893, 1894-1895, 1900-1901, 1904-1905, 1916-1917 furent déjà des hivers que la météorologie désigne comme trop froids. En février 1895, notamment, la moyenne thermique de — 24°5 C fut la plus basse observée depuis que l'Observatoire du Champ-de-l'Air fut créé. Mais les périodes de froid caractéristiques des dites années furent courtes, exception faite pour les hivers de 1892-1893 et 1894-1895 qui se distinguèrent par la fréquence et la persistance du froid et de la neige.

L'hiver dernier, sec et sans beaucoup de neige, possède cependant le record indiscuté de la durée des températures basses. La période vraiment hivernale commença en effet de suite après le Nouvel-An et se poursuivit sans interruption en janvier, février et jusqu'au 8 mars. La semaine la plus froide fut celle du 11 au 17 février 1929, le jour le plus froid le 13 février, où nous vîmes le thermomètre descendre, à Lausanne, à —21° C.

L'hiver dernier, la végétation des régions méridionales a le plus souffert, la différence de la température avec la normale ayant été encore plus marquée là-bas que chez nous. Palmiers, mimosas, géraniums, citronniers, orangers, oliviers, eucalyptus, plantes d'ornement et plantes maraîchères ont été décimés par les rigueurs de la température dans la plupart des localités sises en bordure de la Méditerranée.

Notre intention n'est pas d'examiner ici l'ensemble des dommages causés aux cultures par le dernier hiver, mais de donner seulement quelques indi-

cations sur les dégâts occasionnés aux vignobles, spécialement au vignoble de la Suisse romande.

Presque partout en Europe, le vignoble a souffert des rigueurs de la température, mais dans des proportions très variables selon les pays envisagés. Les vignes gelées sont les plus nombreuses dans les régions orientales (Hongrie, Roumanie, Bulgarie, Trentin), surtout lorsque la couche protectrice de neige fut insuffisante. La Hongrie signale, en semblables conditions, la destruction de centaines d'hectares de vignes sises en particulier en terrains sablonneux.

En Suisse, les gels d'hiver ont partout tué un certain nombre de vieilles souches, un certain nombre de cornes. Selon les régions, les bourgeons (yeux) ont été plus ou moins sévèrement touchés sur vignes de tous âges ; un décomptage précis peut seul donner des indications exactes à cet égard.

La Suisse alémanique, certains vignobles du Valais, du Tessin ont nettement plus souffert que les vignobles sis en bordure des lacs Léman ou de Neuchâtel. Dans une inspection récente, nous avons constaté dans certains vignobles du nord du Tessin (Bellinzone et au delà) et du val Mesolcina, une mortalité des souches dépassant le 40 % et atteignant même en quelques endroits le 80 %. C'est dire que le dernier hiver occasionnera, pour les remplacements nécessaires, un travail supplémentaire considérable à de nombreux vignerons.

Selon les observations faites dans de nombreux pays viticoles, la vigne peut supporter des froids de —20° —23° C, pendant une courte période, si une couche de neige suffisante la recouvre. Encore faut-il qu'un vent violent ne favorise pas le dessèchement de la plante et que le bois de la vigne ait atteint la saison précédente une complète maturité.

La maturité (aoûtement) des tissus influence en effet de façon très considérable leur résistance plus ou moins grande à la gelée. Après un été humide et froid, la vigne aura mal mûri ses sarments ; les tissus resteront aqueux, pauvres en matières de réserve, peu lignifiés, mal protégés par une couche de liège insuffisante contre l'évaporation de l'eau de constitution. Au contraire, des bois bien mûrs, riches en matières de réserve, très lignifiés, protégés par une couche épaisse de liège seront beaucoup plus résistants. Chaque vigneron a noté au reste la faible résistance au froid des tissus mal mûris, l'extrémité supérieure des sarments étant souvent tuée par le froid dans les vignes insuffisamment défendues contre le Mildiou par exemple.

Grâce à l'été exceptionnellement favorable de 1928, nos vignes se sont trouvées dans les conditions relativement les meilleures pour résister au froid. On peut affirmer que si l'année dernière avait été humide et froide, nos vignobles auraient subi un désastre peut-être sans précédent.

La résistance de la vigne au gel d'hiver est aussi défavorablement influencée si des périodes de froid rigoureux alternent avec des périodes plus douces, où la circulation de la sève se rétablit quelque peu, où les racines absorbent de nouveau l'eau et les sels minéraux dans le terrain. Dans ces époques de « redoux », les tissus et les bourgeons deviennent plus aqueux, leur résistance aux températures basses diminue ; si une période très froide survient brusque-

ment, les bourgeons, à fruits surtout, seront dans ces conditions souvent très gravement endommagés, voire même entièrement détruits.

L'hiver dernier, heureusement pour nos vignobles n'a pas présenté semblables alternatives. Un froid sec, continu, a gelé profondément le terrain, empêchant le travail des racines et la mise en circulation de la sève. Ainsi les dégâts ont été réduits, alors même que la couche protectrice de neige eût pu être plus épaisse.

Pour nous rendre un compte exact des dommages causés par les froids de l'hiver dernier dans les différentes régions du vignoble vaudois, nous avons procédé avant tout débourrement à un décomptage exact des bourgeons tués dans des vignes d'Aigle, d'Epesses, de Pully, Mont-sur-Rolle et Grandson. Nous avons examiné bourgeon après bourgeon, mérithalle après mérithalle, pour nous rendre compte de l'état exact des organes, notant pour chaque localité et pour chaque variété de vignes le nombre des bourgeons entièrement tués, de ceux dans lesquels le bourgeon principal est seul altéré, de ceux dans lesquels les contre-bourgeons ou bourgeons latéraux sont aussi détériorés.

La vérification est relativement aisée, par une coupe longitudinale effectuée au moyen d'un canif bien tranchant au milieu du bourgeon. Rappelons, en effet, que le bourgeon de notre vigne Chasselas (fendant) se compose du bourgeon principal qui donne, en se développant au printemps, le bois ou sarment habituel et de deux bourgeons stipulaires ou contre-boutons qui ne se développent généralement pas, mais remplaceront le bourgeon principal en cas de destruction par la gelée. Le bourgeon, organe hibernant, comprend de l'intérieur à l'extérieur : le cône végétatif ou pousse embryonnaire, très tendre, de couleur verte, portant les feuilles et grappes ; sur ce cône végétatif s'insèrent des écailles vertes, sorte de feuilles rudimentaires, séparées les unes des autres par une bourre cotonneuse, brunâtre. A l'extérieur du bourgeon enfin, nous trouvons deux à trois lames ou écailles brunes, avec bourre très abondante protégeant tout l'intérieur délicat du bourgeon contre le froid et l'humidité.

Pour observer l'effet éventuel de la gelée sur les bourgeons de la vigne, nous coupons donc longitudinalement ceux-ci, dans leur région médiane. On aperçoit alors le bourgeon principal comme les deux bourgeons latéraux (contre-bourgeons) ; s'ils sont sains, ils seront d'un beau vert ; s'ils sont gelés, de couleur brunâtre ou noirâtre.

Si la coupe faite à travers l'ensemble du bourgeon montre l'intérieur complètement noir, tout l'œil est perdu, le bourgeon ne débourrera pas. Le cas est meilleur si, à côté du bourgeon principal tué, subsistent un ou deux petits contre-bourgeons encore verts. L'altération du bourgeon principal provoquera dans ce cas le développement d'un sarment latéral assez chétif et généralement infertile.

Chacun comprendra donc la nécessité absolue, après les hivers rigoureux, de vérifier par de nombreuses coupes avant greffage l'état de santé des sarments-greffons et des yeux qu'ils portent. Si ce matériel est altéré, la stratification et la mise en pépinière ne peuvent donner que de mauvais résultats.

Ce premier décomptage de bourgeons gelés que nous avons opéré du 15 au 25 mars 1929 dans des vignes non encore taillées, complantées de la même variété (Chasselas), nous a révélé les dommages les plus sensibles dans la région d'Aigle, puis de Rolle, d'Epesses, de Mont-sur-Rolle, de Pully et enfin de Grandson. Outre l'âge des vignes, d'importance capitale, les conditions topographiques locales jouent du reste un rôle très important, telle vigne sur un « replat » pouvant être fortement gelée, tandis que, tout à côté, une vigne sur coteau est restée indemne.

Le tableau 1 donne les renseignements nécessaires concernant le nombre des bourgeons tués.

TABLEAU I

Décomptage, du 15 au 25 mars 1929, des bourgeons sains et tués

Vigne d'Aigle				
Chasselas âgé de 5 ans	38	24	63 %	37 %
Producteur direct Seibel 1000	39	14	38 %	62 %
— 156	47	13	27 %	73 %
Producteur direct Oberlin 604	20	7	35 %	65 %
Vigne d'Epesses				
Chasselas, âgé de 21 ans	31	15	50 %	50 %
Producteur direct Seibel 1000	25	7	28 %	72 %
— 156	32	7	22 %	78 %
Producteur direct Oberlin 604	21	5	24 %	76 %
Vigne de Grandson				
Chasselas, âgé de 20 ans	41	6	12 %	88 %
Producteur direct Seibel 1000	47	8	16 %	84 %
— 156	36	5	14 %	86 %
Producteur direct Oberlin 604	37	6	16 %	84 %
Domaine fédéral de Pully				
Chasselas, âgé de 11 ans	39	8	20 %	80 %
Riesling × Sylvaner	29	7	24 %	76 %
Riesling	36	5	14 %	86 %
Sylvaner	55	25	46 %	54 %
Portugais bleu	32	26	81 %	19 %
Pinot rouge (Cortaillod)	24	10	40 %	60 %
Producteur direct Seibel 1000	35	5	14 %	86 %
— 156	27	5	11 %	89 %
Producteur direct Oberlin 604	27	4	15 %	85 %
Producteur direct Gaillard 157	26	4	15 %	85 %
Vigne de Rolle Chasselas	33	22	67 %	33 %
Vigne de Mont-sur-Rolle. Chasselas.	23	9	40 %	60 %

Le décomptage précédent est opéré sur l'ensemble des bourgeons portés par les sarments avant la taille.

Fait intéressant à constater, vérifiés également à l'étranger, les producteurs directs ont mieux résisté aux gelées d'hiver que les vignes européennes pures.

Le phénomène est certainement dû au sang des vignes américaines dont plusieurs résistent chaque hiver dans leur pays d'origine à des froids de —25° à —30° C.

Après le débourrement, nous avons opéré du 1er au 10 mai 1929, donc sur des vignes taillées, une vérification de l'état des cépages dans les mêmes lieux où s'était effectué le premier décomptage. A ce moment, nous avons compté les bourgeons effectivement débourrés sur la partie du bois conservée par la taille. Dans la région d'Aigle, le Chasselas a le moins de bourgeons débourrés ; viennent ensuite, en proportion croissante, les vignes étudiées à Rolle, Epesses, Mont-sur-Rolle, Pully et Grandson. Le tableau II fournit toutes les indications nécessaires.

Le décomptage est opéré exclusivement sur les bourgeons de base restés sur les sarments après la taille.

TABLEAU II

Vigne d'Aigle	
Chasselas, âgé de 5 ans, greffé	65
— âgé de 20 ans, greffé	67
— âgé de 50 ans, non greffé	64
Producteur direct Seibel 1000	80
— Seibel 156	83
— Oberlin 604	76
— Gaillard 157	75
Vigne d'Epesses	
Chasselas, âgé de 21 ans, greffé	75
— âgé de 20 ans, greffé	72
— âgé de 40 ans, non greffé	81
Producteur direct Seibel 1000	81
— Seibel 156	93
— Oberlin 604	80
— Gaillard 157	84
Vigne de Grandson	
Chasselas, âgé de 20 ans, greffé	82
— âgé de 50 ans, non greffé	81
Producteur direct Seibel 1000	89
— Seibel 156	90
— Oberlin 604	94
Domaine fédéral de Pully	
Chasselas, âgé de 11 ans, greffé	78
Riesling	86
Sylvaner	70
Riesling × Sylvaner	75
Portugais bleu	61
Pinot rouge (Cortaillod)	70

Producteur direct	Seibel 1000	94
—	Seibel 156	97
—	Oberlin 604	94
—	Gaillard 157	91
	Vigne de Rolle	
Chasselas		66
	Vigne de Mont-sur-Rolle	
Chasselas		77

Dans les vignes étudiées à Aigle, Rolle, Mont-sur-Rolle, Epesses, on observe aussi un nombre impressionnant de souches complètement sèches, sans aucun bourgeon débourré. La vieille vigne a de beaucoup le plus souffert, tandis que la jeune vigne, vigoureuse et en bonne santé, a mieux supporté les rigueurs de l'hiver.

Pour vérifier enfin la résistance des divers cépages européens aux gels d'hiver, nous avons procédé à certains décomptages dans la collection ampélographique du Domaine fédéral de Pully. Les dégâts causés par les grands gels d'hiver ne se limitent pas en effet à la destruction des bourgeons de la vigne, mais intéressent souvent aussi les sarments et le corps même de la souche. Si une entaille pratiquée sur la jambe de la souche ou les coursons découvre un bois de couleur rougeâtre ou même chocolat, les tissus sont altérés, voire tués ; si la teinte est plus claire, le pronostic est meilleur. L'entaille opérée sur sarments donne des renseignements plus sûrs ; si le tissu sis sous l'écorce protectrice brune est restée d'un beau vert, la plante a échappé au gel ; si, au contraire, ce tissu est d'un verdâtre sale ou brunâtre, la vigne a fortement souffert. A noter que, souvent, les sarments impressionnés pleurent encore après la taille, mais ne développeront pas leurs bourgeons ; le froid peut, en effet, n'avoir atteint que les couches externes vitales et non pas la région plus profonde du bois où circule encore la sève montante. Le Riesling a le mieux résisté, puis les types de Chasselas, le Riesling × Sylvaner, le Pinot rouge (Cortaillod), le Sylvaner ; le plus endommagé des cépages observés fut le Portugais bleu.

Nous voulons espérer que les promesses réelles des vignes restées en santé compenseront, cet automne, le déficit causé par la disparition de tant de vieux ceps dans le vignoble romand.

H. Faes et M. Staehelin.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Rapport du Directeur de l'Office international du vin sur le problème viticole par rapport à la Conférence économique mondiale (Léon Douarche). — Foire aux vins d'Epernay — Comité général de propagande en faveur des vins de Bourgogne. — Codification de la législation en matière de contributions indirectes : alcools et vins (*suite*)

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température a continué à se radoucir, ce qui permet de faire les travaux de culture sans arrêt. Si nous n'avons pas bientôt, d'assez forts abaissements de température pendant

la nuit, la végétation commencera à sortir, ce qui serait dangereux, parce que la période des grands froids n'est pas encore terminée. La taille est finie. Les fumures se font partout, et sont la principale occupation des viticulteurs en ce moment.

On doit hâter les traitements d'hiver, contre les chrysalides et les nymphes d'insectes nuisibles. Un certain nombre de viticulteurs se préparent à exécuter les greffages sur place. Nous estimons qu'avec les brusques changements de température qui se produisent depuis quelques années, il est un peu prématuré de greffer sur place en ce moment. Le mois de mars serait préférable, mais il ne faut pas laisser sur les souches, les sarments destinés à fournir les greffons. On doit les couper et les mettre dans le sable légèrement humide, sous un abri, pour que les pluies ne les fassent pas moisir. Le choix et la conservation de ces sarments, ont une influence énorme sur la réussite d'abord. Et l'importance de la récolte par la suite, suivant la fertilité des ceps sur lesquels on a choisi les greffons.

Dans l'emploi des engrais, nous recommandons aux ouvriers qui les manipulent, d'éviter les écorchures aux mains, surtout lorsqu'ils emploient les fumiers de villes fermentés. Si les mains n'ont pas de plaie, il n'y a aucun danger, à condition de se bien nettoyer au savon, avant de manger. Veiller sur la propreté des ongles.

Pour les engrais, appelés « chimiques » : nitrates, sulfates, phosphates, leur manipulation n'offre aucun danger ; mais les scories de déphosphoration employées comme engrais phosphatés, et les cyanures calciques (chaux azotées) demandent quelques précautions, surtout si on les emploie lorsqu'il fait du vent.

Les scories de déphosphoration, dont le prix est intéressant pour les agriculteurs, les viticulteurs qui veulent fournir au sol le phosphate nécessaire et la chaux sont les résidus de la fabrication de l'acier, par le procédé dit Thomas. Elles contiennent de 15 à 21 % d'acide phosphorique à l'état de phosphate tricalcique et 8 à 20 % de chaux libre et divers oxydes métalliques qui, triturés très finement, peuvent produire sur les muqueuses et sur la peau, s'il y a quelques écorchures, des ulcérations envenimées par la chaux caustique. On peut craindre aussi des conjonctivites et quelquefois des pneumonies, si les scories, toujours pulvérisées très finement lorsqu'on les emploie comme engrais, sont respirées assez longuement par les ouvriers qui manient les sacs ou par les femmes qui emploient ces engrais, dans les godets des souches, par un vent assez fort et en se penchant trop vers le sol.

La cyanamide calcique qui est aussi très fine, peut produire quelques brûlures sur la peau humide ou sur les plaies, ainsi que sur les muqueuses de la bouche ou du nez, et même du pharynx et des bronches.

Lorsqu'on emploie ces engrais, on doit enduire l'intérieur du nez, de vaseline et respirer le moins possible par la bouche.

Lorsqu'on répand ces engrais, par vent du Midi humide dans notre région, les précautions à prendre sont plus utiles que par temps sec.

Si les ouvriers ont des écorchures, des déchirures ou des plaies aux mains, ils doivent mettre des gants de caoutchouc ou de peau pour manipuler les scories ou les cyanamides. De plus, toute plaie doit être largement enduite de vaseline.

Comme il est encore temps de faire les plantations, nous recommandons, au moment où les déchaussements sont faits, de vérifier les soudures des greffés sur place de l'année dernière et de supprimer tous les ceps qui ont une mauvaise soudure, même si la végétation a été bonne. Quelquefois la première année de greffage, un pied greffé sur place, dont le greffon ne tient que par un petit secteur, produit de beaux sarments ; mais les années suivantes, il dépérit ou est arraché par les labours. Si le regreffage de ce pied peut se faire au niveau du sol ou légèrement en dessous, on doit le regreffer ; mais si l'on est obligé de le couper dans la terre, il vaut mieux l'arracher et mettre un raciné greffé ou un simple plant raciné qu'on greffera l'année d'après.

Nous constatons, que les plantations des racinés-greffes ne se propagent pas

dans notre région, comme les bons résultats donnés par ce mode de reconstitution du vignoble l'indiqueraient. Beaucoup de viticulteurs hésitent sur la première mise de fonds que nécessite l'achat de greffés-racinés. Ils calculent mal.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de notre région restent toujours calmes et ne seront pas animés jusqu'à la récolte prochaine. Les achats se font au compte-goutte, par petites quantités de 150 à 300 hectolitres, au moment des besoins. Le commerce n'emmagasine pas comme autrefois. C'est surtout cette cause qui fait traîner les marchés au ralenti.

Les prix restent stationnaires et assez fermes. Les vins d'Algérie continuent à pénétrer en France, surtout par les ports de la Manche. Les quantités débarquées dans les ports de la Méditerranée sont insignifiantes, en comparaison de celles qui arrivent à Rouen, au Havre, à Dunkerque, à Brest et même, à Nantes. Pourtant, les ports méditerranéens sembleraient tout désignés pour recevoir les vins d'Algérie.

Outre les facilités et les tarifs très réduits faits par la batellerie de la Seine qui transporte de grosses quantités de vins d'Algérie, du Portugal et d'Espagne, de Rouen à Paris ; les compagnies de chemins de fer du Nord, de l'Etat, d'Orléans, de l'Est, viennent d'établir un barême réduit pour le transport des vins en fûts (demi-muids). Cela facilitera l'arrivée des vins d'Algérie et étrangers, dans les centres de consommation, au détriment des vins du Midi, qui paient beaucoup plus cher pour arriver dans les centres de consommation, que les vins d'Algérie ou de Portugal, quoique beaucoup moins éloignés.

Rien n'est encore décidé pour le déblocage des vins de 1931 et le blocage demandé pour la récolte de 1932. On attendra que les gros producteurs aient écoulé leur récolte, pour appliquer le blocage de 1922 qui sera inapplicable.

Vraiment, nous constatons depuis quelques années, que le fameux défenseur de la viticulture sur lequel les viticulteurs méridionaux avaient fondé tant d'espérances, fait beaucoup de bluff pour de maigres résultats.

E. F.

Rapport du directeur de l'Office International du Vin sur le problème viticole par rapport à la Conférence économique mondiale. — Le Congrès International de la Vigne et du Vin de Rome a émis entre autres le vœu suivant :

« Que les propositions relatives à une répartition des marchés mondiaux « du vin soient soumises à la prochaine Conférence Economique Internatio- « nale, par les soins de l'Office International du Vin. »

Auparavant, MM. Gervasio et Bolonari pour l'Italie, MM. Barthe et Prats pour la France, M. Royo pour l'Espagne, M. Samarakis pour la Grèce, M. Cincinato da Costa pour le Portugal, M. Hermès pour l'Allemagne, avaient exposé leur manière de voir.

Il résultait de cet échange de vues que le consortium international du vin, proposé par M. Gervasio, ne pouvait être réalisé que s'il était précédé de la constitution de consortiums nationaux, fondations indispensables pour organiser, d'abord dans le cadre national et en petit, ce qu'il est évidemment souhaitable de faire en grand dans le cadre international.

Dans un exposé net et précis, M. Barthe, qui présidait la séance, a montré qu'une solution utile de cette importante question ne pouvait intervenir qu'à l'occasion de la prochaine Conférence Economique Mondiale qui doit se tenir à Londres, au printemps prochain.

Il est bien évident, en effet, qu'une branche d'économie internationale qui, comme le vin et le raisin, représente un revenu annuel d'environ 40 milliards de francs français, mérite bien qu'une section spéciale lui soit consacrée à la Conférence Economique mondiale.

Evidemment, nous ne nous faisons pas d'illusions sur les résultats immédiats à obtenir, et nous n'avons pas la prétention de croire qu'une réduction radicale et soudaine de tous les tarifs douaniers soit réalisable. Mais il nous semble indispensable que la Conférence Economique mondiale examine de

près le problème du commerce international du vin qui, pour beaucoup de pays, viticoles, a pris un aspect catastrophique.

Les questions de toutes les modalités qui apportent une entrave au commerce international du vin doivent être étudiées par les délégués de tous les pays, en vue d'obtenir un désarmement économique qui est certainement plus facile à réaliser, et en tout cas plus utile et plus productif, que le désarmement militaire ou naval.

Nous savons tous, en effet, que la paix économique est le meilleur moyen de réaliser la paix tout court.

Les délégués présents à Rome ont applaudi à cet égard le magnifique discours de S. Exc. Marescalchi qui a montré que, dans le domaine viti-vinicole, l'entente entre les peuples était plus facile encore que sur n'importe quel autre terrain.

Si vous partagez cette manière de voir, nous vous demandons de bien vouloir nous donner vos instructions pour que nous adressions à la fois une demande officielle au Comité Economique de la Société des Nations à Genève, et à l'Institut International d'Agriculture à Rome, afin que :

1° Une section spéciale soit prévue à la Conférence Economique mondiale ;

2° Que l'Institut International d'Agriculture veuille bien désigner, parmi les experts qu'il aura à nommer à cette Conférence, un certain nombre de personnalités choisies au sein de l'Office International du Vin pour l'examen des questions portées devant cette Section viticole de la Conférence. — Léon Douarche.

Foire aux vins d'Epernay. — Victime de la prohibition et accablé à l'étranger par des droits de douane exorbitants, le grand commerce champenois, qui vivait surtout de l'exportation, n'a pas pu acheter comme il l'aurait désiré le vin de la récolte 1932, d'excellente qualité grâce au temps magnifique dont a été gratifiée la Champagne en août et septembre.

Pour faciliter l'écoulement de ces vins, dont la plupart se trouvent malheureusement immobilisés à la propriété, l'Union syndicale des Viticulteurs champenois a décidé d'organiser en 1933 une Foire aux Vins, qui se tiendra à Epernay, les 2, 3, 4 et 5 mars, dans les celliers de la maison Perrier-Jouët.

A côté de vins blancs merveilleux qui, en période de prospérité commerciale, auraient été recherchés par les négociants champenois pour être expédiés à travers le monde en bouteilles casquées d'or ou d'argent, portant glorieusement leur millésime, les amateurs trouveront à la Foire d'Epernay, à des prix excessivement intéressants, des vins rouges et rosés particulièrement réussis en 1932, ainsi que quelques vins légers et guillerets de 1931, dont la qualité s'est considérablement améliorée depuis le printemps dernier.

Comité Général de propagande en faveur des vins de Bourgogne. — Les présidents des Associations viticoles de Bourgogne, groupant les propriétaires et les négociants, réunis à Beaune le 16 janvier, au siège du Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune et de viticulture de la Côte-d'Or, ont décidé la création d'un Comité général de propagande en faveur des vins de Bourgogne.

La nécessité d'un tel organisme est indiscutable en un temps où les pouvoirs publics viennent de montrer tout l'intérêt qu'ils attachent à la question, en fondant le Comité National de Propagande en faveur du vin. C'est en effet grâce au concours des Comités régionaux que le Comité National pourra agir. C'est lui qui coordonnera pour la propagande à l'étranger les efforts de ces Comités.

La campagne entreprise trouvera ainsi dans chaque région viticole les aliments nécessaires à son développement.

Notre Comité bourguignon a déjà élaboré un programme de réalisation fort intéressant pour cette année où figurent, entre autres, des voyages touristiques en Bourgogne, dont la publicité est assurée par les agences de voyage. D'intéressantes suggestions ont été retenues en ce qui concerne la propagande par le film, par la radio et l'organisation de manifestations à l'étranger. Ces suggestions ont déjà d'ailleurs reçu un commencement d'exécution. Le Comité de pro-

pagande naturellement appuiera de son autorité la très importante Exposition Générale des Vins de Bourgogne, organisée à Beaune par le Comité d'Agriculture et de Viticulture.

Codification de la législation en matière de contributions indirectes
Alcools et vins (1)

TITRE III

Régime fiscal de l'alcool

Chapitre premier

Définition et tarifs

Définition

Sont appelés *alcools* : les eaux-de-vie, esprits, liqueurs, fruits à l'eau-de-vie, apéritifs, vermouths, vins de liqueurs, mistelles et autres spiritueux quelconques, les vins artificiels et en général tous les liquides alcooliques non dénommés, ainsi que toutes préparations à base alcoolique.

Les alcools méthyliques sont assimilés aux alcools éthyliques au point de vue fiscal quand ils sont susceptibles d'être consommés comme boissons en nature ou après mélange (article 22).

Tarifs

Les tarifs d'impôts auxquels sont soumis les alcools tels qu'ils sont définis à l'article 22 précédent se divisent en deux catégories : l'impôt de consommation et la taxe ad valorem.

L'impôt de consommation s'élève à 1.320 fr. par hectolitre d'alcool pur dont 250 fr. reviennent aux communes jusqu'au 31 décembre 1927 (article 23).

L'alcool pur se détermine en multipliant le volume réel à la température de 15° centigrades, par le degré centésimal et déterminé par l'alcoomètre Gay-Lussac ; pour les vins, il est tenu compte de la richesse alcoolique en puissance aussi bien que réelle (article 24). Le droit de consommation est acquitté à l'expédition pour la consommation ou à la constatation des manquants. A l'expédition, le paiement s'effectue suivant un certain délai et ne peut dépasser une certaine somme et une caution spéciale doit être fournie ; à la constatation des manquants, le paiement est immédiat (article 25).

Les bouilleurs de cru bénéficient d'une exemption de l'impôt de consommation dans les limites de la consommation familiale. En outre, certaines exceptions sont prévues, en particulier en faveur des expéditions faites à l'étranger ou dans les colonies françaises, pour les alcools destinés à la fabrication envisagée pour les alcools destinés au vinage des vins à l'exportation, ou enfin transportés d'une cave dans une autre sous certaines conditions de surveillance (articles 25 et 26).

Les alcools frappés d'une taxe de consommation sont en outre soumis à une *taxe ad valorem fixée à* 30 % du montant de leur valeur (prix de vente + droit de consommation) (article 27).

S'il s'agit de livraisons sans qu'il y ait vente par des maisons de gros à des maisons de détail qui en dépendent, la valeur est celle du prix de vente au détail avec un abattement de 25 % (article 28).

S'il n'y a vente en aucune façon, la valeur servant de base à l'impôt est la valeur moyenne des troix-six de vin, cotée l'année précédente (article 29).

La manière sont s'acquitte la taxe ad valorem varie. Elle se fait, au comptant, au moment de l'expédition et de la déclaration d'enlèvement des alcools faite à la recette buraliste pour la délivrance de l'expédition et sur déclaration de l'expéditeur ; elle se fait également, au comptant, au moment de la constatation des manquants ; elle se fait mensuellement pour tout commerçant autorisé à être en compte avec le Trésor et remplissant alors certaines conditions. Dans tous les cas, la perception suit les sommes de un franc en un franc et sans fraction (article 30).

L'infraction aux dispositions visant la taxe ad valorem est punie de certaines pénalités : amende et confiscation (article 31).

(*A suivre.*)

(1) Voir *Revue*, n° 2012, page 47.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 170 à 185 fr. ; 10°, 185 à 200 fr. ; Corbières 11°, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr. ; Mâconnais, 300 à 350 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 425 à 450 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 330 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 900 à 1.000 fr. ; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 13 fr. » à 16 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à 15 fr. 50. Blancs de Blancs, 14 fr. » à 16 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (13 février 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 60 à 100 fr. ; Montagne, 7°5 à 8°, 95 à 115 fr. ; 8 à 11°, 125 à 140 fr. Costières, 9 à 11°, 145 à 175 fr. Trois-six B. G., 810 à 830 fr. ; trois-six de marc, 760 à 770 fr. Eau-de-vie de marc, de 750 à 760 fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 120 à 160 fr.

Montpellier (14 février). — Vins rouges 1932, de 6° à 7°5, de 60 à 80 fr. ; 7°5 à 8°5, de 95 à 120 fr. ; Esprit de vin à 86°, à 810 à 820 fr. ; Marc à 86°, 760 à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 750 fr.

Béziers (10 février). — Plaine, 7° à 8°8, de 95 à 125 fr. ; Coteau 8° à 10°2, de 136 à 169 fr. ; Rosés, 8°5 à 9°, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de 770 à 780 fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, de 765 à 770 fr. ; 3/6 pur vin 86°, 825 à 850 fr.

Minervois (12 février). — Marché d'Olonzac. Vins rouges, de 13 à 16 fr. le degré, suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (11 février). — Vins 7° à 10°, de 11 fr. 50 à 16 fr. » le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (11 février). — De 7° à 10°, de 11 fr. » à 16 fr. le degré.

Narbonne (9 février). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. 50 à 16 fr. 50.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 220 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 17 janvier. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 107 francs ; orges, 69 fr à 73 fr.; escourgeons, 60 fr. à 70 fr.; maïs, 81 fr. » à 85 fr. »; seigle, 69 fr. » à 73 fr. »; sarrasin, 84 fr. à 87 fr.; avoines, 72 fr. » à 80 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 52 fr. 75 à 56 fr. 25. Chicago, 44 fr. 56 à 45 fr. 75. — Sons, 47 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 38 à 46 fr.; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 60 à 80 fr.; saucisse rouge, 48 à 52 fr.; sterling, 30 à 42 fr.; Rosa, 65 à 75 fr.; nouvelles du Midi, 170 à 200 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 80 fr. à 115 fr.; paille d'avoine, de 80 fr. à 115 fr.; paille de seigle, 80 fr. à 115 fr.; luzerne, 185 fr. à 275 fr.; foin, 175 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 450 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 212 fr. » à 212 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 16 fr. 50. — Mouton, 7 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. 80. — Longe, de 10 fr. » à 15 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 43 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 400 à 460 fr. — Citrons, 250 à 400 fr. — Mandarines, 220 à 300 fr. — Oranges, 180 à 250 fr. — Marrons français, 100 à 180 fr. — Figues sèches, 250 à 350 fr. — Noix sèches, 250 à 450 fr. — Poires de choix, 600 à 1.100 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 300 à 800 fr. — Haricots verts, de 300 à 750 fr. — Artichauts, 120 à 210 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 170 à 450 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 40 à 180 fr. — Laitues du Midi, de 75 à 150 fr. le cent. — Epinards, de 150 à 280 fr. — Carottes de Meaux, de 60 à 100 fr. — Endives, 230 à 280 fr. — Navets, de 50 à 150 fr. les 100 bottes.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.